



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Croustillant aux pommes caramélisées et au Calvados Château du Breuil



Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

75 g de sucre

6 pommes coupées en quartiers

4 feuilles de brique

100 gr de beurre clarifié et fondu

4 cl de Calvados Château du Breuil

50 g de sucre glace

50 g de beurre en pommade

1 œuf

50 g de poudre d'amandes

Préparation :

Dans une poêle, faire revenir avec la moitié du beurre clarifié les pommes coupées en quartiers. Ajouter un peu de sucre, laisser cuire pendant 5 à 10 minutes. Lorsque les fruits ont obtenu une belle couleur dorée, flamber au Calvados Château du Breuil et retirer du feu. Laisser refroidir dans un plat.

Dans un cul de poule, mélanger les 50 g de sucre glace, les 50 g de beurre en pommade et la poudre d'amandes. Ajouter l'œuf, mélanger énergiquement au fouet jusqu'à obtention d'une masse homogène et lisse.

Répartir cette crème d'amandes dans quatre moules à soufflé beurrés. Cuire à 150° pendant 10 à 15 minutes. Démouler et laisser refroidir. Badigeonner les feuilles de brique avec le reste du beurre clarifié.

Disposer le petit gâteau aux amandes au centre de chaque feuille, verser quelques gouttes de Calvados Château du Breuil dessus, puis les pommes. Refermer le tout comme une aumônière. Passer au four très chaud pendant environ 10 minutes. Retirer du four lorsque la pâte est croustillante, saupoudrer de sucre glace.

Adresse : <http://www.slh.com/eza/>

Contact : chateza@webstore.fr

Responsable : Frédéric Terrible

Bon appétit